Manifesto corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (L-25) - a.a. 2023-2024

1° ANNO

1° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore
170001	**Matematica e statistica**	*Mathematics and statistics*	MAT/05	*A- base*	6	6											60
170003	**Biologia generale ed ecologia: Modulo A - Biologia generale con esercitazioni di laboratorio**	*Biology and ecology: module biology (with lab practice)*	BIO/03	*A- base*	6			6									60
170004	**Chimica generale ed inorganica**	*General and inorganic chemistry*	CHIM/03	*A- base*	6		6										60
170005	**Economia e gestione aziendale**	*Economy and business administration*	AGR/01	*B – caratterizzanti*	6						6						60
170000	**Informatica di base (abilità informatiche)**	*Basic computer science (computer skills)*	-	*F - Ulteriori attività formative*	3											3	30
			TOT. I sem.		27	6	6	6	0	0	6	0	0	0	0	3	270

2° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore		CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore
170002	**Fisica**	*Physics*	FIS/01	*A- base*	6	6											60
170003	**Biologia generale ed ecologia: Modulo B - Ecologia con esercitazioni di laboratorio**	*Biology and ecology: module Ecology (with lab practice)*	BIO/05	*A- base*	6			6									60
170006	**Chimica organica**	*Organic chemistry*	CHIM/06	*A- base*	6		6										60
170039	**Arboricoltura generale e principi di fisiologia e genetica delle piante da frutto**	*Fruit science and principle of physiology and genetics of fruit tree crops*	AGR/07	*A- base*	6			6									60
170008	**Microbiologia generale con esercitazioni di laboratorio**	*Principles of Microbiology with lab practice*	AGR/16	*B – caratterizzanti*	6				6								60
			TOT. II sem.		30	6	6	12	6	0	0	0	0	0	0	0	240
			TOT. I anno		**57**	**12**	**12**	**18**	**6**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**3**	**540**

L'obbligo di formazione sulla sicurezza per tutti gli studenti e le studentesse che prevede 3 livelli: Formazione Generale , Formazione Specifica: Rischio Basso, Formazione Specifica: Rischio Medio da superare ad inizio del 1° semestre

**NOTA BENE: Gli esami del 2° anno sono consentiti soltanto a coloro che hanno soddisfatto i seguenti requisiti:

1) il requisito di conoscenza della lingua inglese (livello B1) richiesto per l'accesso al corso di studio.

2) aver superato almeno 30CFU

3) dei 30CFU minimo 18CFU negli SSD: MAT/05, BIO/03, BIO/05, CHIM/03, AGR/01, FIS/01, CHIM/06, AGR/07, AGR/16

2° ANNO

1° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore
170013	**Difesa della vite: Modulo B - Entomologia viticola con esercitazioni**	*Grapevine protection: module grapevine entomology with lab practice*	AGR/11	*B – caratterizzanti*	6							6					60
170010	**Chimica e microbiologia enologica: Modulo A - Microbiologia enologica con esercitazioni di laboratorio**	*Wine chemistry and wine microbiology: module Wine microbiology with lab practice*	AGR/16	*B – caratterizzanti*	12				6								60
	Chimica e microbiologia enologica: Modulo B - Chimica enologica	*Wine chemistry and wine microbiology: module Wine chemistry*	CHIM/10	*C – Affini o integrative*									6				60
170011	**Viticoltura 1: Modulo A - Morfologia e fisiologia della vite con esercitazioni**	*Viticulture 1: module Grapevine morphology and physiology whit lab practice*	AGR/03	*B – caratterizzanti*	12				6								60
	Viticoltura 1: Modulo B - Genetica e miglioramento genetico della vite con esercitazioni	*Viticulture 1: module Grapevine genetics and breeding with lab practice*	AGR/07	*B – caratterizzanti*					6								60
			TOT. I sem.		30	0	0	0	18	0	0	6	6	0	0	0	240

2° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore		CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore
170033	**Chimica agraria e biochimica con esercitazioni**	*Agricultural chemistry and biochemistry with lab practice*	AGR/13	*B – caratterizzanti*	6				6								60
170012	**Enologia 1: Modulo A - Analisi sensoriale con esercitazioni di laboratorio**	*Enology 1: module Sensorial analysis with lab practice*	AGR/15	*B – caratterizzanti*	12					6							60
	Enologia 1: Modulo B - Tecnica enologica	*Enology 1: module Wine technology with lab practice*	CHIM/10	*C – Affini o integrative*									6				60
170013	**Difesa della vite: Modulo A - Patologia viticola con esercitazioni**	*Grapevine protection: module Grapevine pathology with lab practice*	AGR/12	*B – caratterizzanti*	6							6					60
170014	**Meccanizzazione viticola e viticoltura di precisione**	*Viticulture mechanisation and precision farming*	AGR/09	*B – caratterizzanti*	6					6							60
170022	**Lingua inglese (livello B2)**	*English language (level B2)*	-	*E – Per la prova finale e per la lingua straniera*	3										3		
			TOT. II sem.		33	0	0	0	0	12	0	6	12	0	3	0	240
			TOT. II anno		**63**	**0**	**0**	**0**	**18**	**12**	**0**	**12**	**18**	**0**	**3**	**0**	**480**

***NOTA BENE: Gli esami del 3° anno sono consentiti soltanto a coloro che hanno soddisfatto i seguenti requisiti:

1) il requisito di conoscenza della lingua inglese (livello B1) richiesto per l'accesso al corso di studio.

2) aver superato almeno 30CFU

3) dei 30CFU minimo 18CFU negli SSD: MAT/05, BIO/03, BIO/05, CHIM/03, AGR/01, FIS/01, CHIM/06, AGR/07, AGR/16

3° ANNO

1° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore
170020	**Tirocinio**	*Stage*	-	*F – Ulteriori attività formative*	6											6	
170034	**Enologia 2 con esercitazioni**	*Enology 2 whit lab practice*	AGR/15	*B – caratterizzanti*	6					6							60
170016	**Marketing e legislazione prodotti vitivinicoli: Modulo Legislazione vitivinicola**	*Marketing and legislation of wine products: Module wine legislation*	IUS-03	*B – caratterizzanti*	6						6						60
170017	**Laboratorio controllo qualità prodotti vitivinicoli**	*Quality control laboratory for vitivinicultural products*	AGR/15	*B – caratterizzanti*	6					6							60
170018	**Ingegneria alimentare ed impianti enologici**	*Food engineering and oenological installations*	ING/IND 24	*C – Affini o integrative*	6								6				60
			TOT. I sem.		30	0	0	0	0	12	6	0	6	0	0	6	240

2° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore		CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore
170016	**Marketing e legislazione prodotti vitivinicoli: modulo Marketing e promozione dei prodotti vitivinicoli**	*Marketing and legislation of wine products: Marketing and promotion of wine products*	AGR/01	*B – caratterizzanti*	6						6						60
170035	**Viticoltura 2: Tecnica viticola con esercitazioni**	*Viticulture 2: Viticultural technique with lab practice*	AGR/03	*B – caratterizzanti*	6				6								60
	Insegnamento a scelta 1	*Elective course*	-	*D – A scelta dello studente*	6									6			60
	Insegnamento a scelta 2	*Elective course*	-	*D – A scelta dello studente*	6									6			60
170021	**Prova finale**	*Final exam*	-	*E – Per la prova finale e per la lingua straniera*	6										6		
			TOT. II sem.		30	0	0	0	6	0	6	0	0	12	6	0	240
			TOT. III anno		**60**	**0**	**0**	**0**	**6**	**12**	**12**	**0**	**6**	**12**	**6**	**6**	**480**

TOT 3 ANNI		**180**	**12**	**12**	**18**	**30**	**18**	**12**	**12**	**24**	**12**	**9**	**9**	

INSEGNAMENTI A SCELTA attivati nell' a.a. 2023/24

2° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore
170028	**Vitienologia internazionale - Modulo: Geografia viticola: territori e denominazioni**	*International viticulture ed oenology*	AGR/03	*D – A scelta dello studente*	6									6			30
	Vitienologia internazionale Modulo: Viti-enologia internazional: territori e vini (ENG)		AGR/15														30
170023	**Tecnica enologica speciale Modulo: Vini spumanti e vini speciali**	*Oenological specific technique*	AGR/15	*D – A scelta dello studente*	6									6			30
	Tecnica enologica speciale Modulo: Tecnologie dei distillati		AGR/15														30
170024	**Viticoltura biologica Modulo: Aspetti agronomici delle viticoltura biologica**	*Organic viticulture*	AGR/03	*D – A scelta dello studente*	6									6			30
	Viticoltura biologica Modulo: Infrastrutture ecologiche		AGR/11														30
170026	**Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica e gestione reflui - Modulo: Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica**	*Valorisation of by-products of the oenological industry and waste management*	ING-IND/24	*D – A scelta dello studente*	6									6			30
	Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica e gestione reflui - Modulo: Gestione reflui di cantina		ICAR/03														30
170031	**Pratiche di consumo e società Modulo: Pratiche di consumo e società**	*Consumer practices and society*	SPS/07	*D – A scelta dello studente*	6									6			30
	Pratiche di consumo e società Modulo: Metodi di indagine sui consumi		SPS/08														30